BOHÇA BÖREĞİ

1 Kibrit kutusu büyüklüğüne yakın yaş maya
4 Su bardağı un
Yarım su bardağı ılık süt
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Adet kesme şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
2 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Çay kaşığı tuz, karabiber
1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
2 – 3 Dal maydanoz
1 Çorba kaşığı sıvıyağ

Hamur yoğurma kabına, yaş maya bölünerek konur, üzerine ılık süt ve şeker eklenir, karıştırılır.
Eriyen mayalı sütün üzerine 1 tam yumurta ve 1 yumurtanın akı, tuz, yoğurt, 4 su bardağı un konur, biraz yoğurduktan sonra, sıvıyağ eklenir, hamur biraz daha yoğrulur. Üzeri kapatılır 45 dakika dinlendirilir.
Hamur dinlenirken iç hazırlanır, bunun için, patatesler haşlanır, çatalla iyice ezilir, üzerine çok ince kıyılmış ve tuzla ovulmuş çiğ soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber, sıvıyağ, eklenir, iyice karıştırılır.
Dinlenen hamur 2 eşit parçaya bölünür, her parça kare şeklinde ve servis tabağından biraz büyük açılır.
Açılan hamur kare kare 16 eşit parçaya kesilir. Her karenin ortasına 1 tatlı kaşığı patatesli iç konur, uçları bohça gibi çaprazlama kapatılır. (32 adet börek yapılır.)
Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Tepside 20 dakika bekletilir, üzerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi soğuk fırına konur, fırın 180 dereceye ayarlanır, 30 dakika pişirilir. Sıcak ya da ılık servis yapılır.

Not: Başka içler kullanarak ve daha büyük parçalara kesilerek de bohça böreği hazırlanabilir.